

De Kokkel

VOORGERECHTEN

ENTRÉES

Carpaccio van lijngevangen zeebaars - venkel - jus van groene appel

Carpaccio de bar de ligne - fenouil - jus de pomme verte

33

Nage van gepocheerde oesters - prei - jus van waterkers

Nage d'huîtres pochées - poireaux - cressonnière

36

Kalfsconsommé - eendenlever - kalfstong - fijne groentjes

Consommé de veau - foie de canard - langue de veau - petits légumes

31

Kort geschroeide pijlinktvis - gewokte groentjes - look - oosterse bouillon - sesam

Calamars snackés à l'ail - légumes sautés - bouillon de citronnelle - sésame

33

HOOFDGERECHTEN

PLATS

Kalfsnier & zwezerik - witloof - gebrande ui - mosterd - kalfsjus

Ris & rognons de veau - endives - oignon brûlé - moutarde - jus de veau

51

Op karkas gebraden duif - groene kool - Montbéliard worst - pommes Anna

Pigeon rôti sur carcasse - chou vert - saucisse de Montbéliard - pommes Anna

52

Gebakken lijngevangen zeebaars - grondwitloof - beurre blanc

Bar de ligne poêlé - endives - beurre blanc

52

Wilde tarbot in de oven gegaard - Schotse langoustine - knolselder - trompette de la mort

Turbot sauvage au four - langoustine d'Ecosse - céleri-rave - trompette de la mort

64

Wij vragen onze gasten vriendelijk om minimaal een voor- en hoofdgerecht per persoon te bestellen.

Nous servons au minimum une entrée et un plat principal par personne.

